



## Palo Cortado Antique

### Weingut

Jede Weinregion der Welt hat eine Handvoll Spitzenbetriebe und ein oder zwei prestigeträchtige Aushängeschilder, welche für das Renommée der jeweiligen Region stehen. In Sachen Sherry und Brandy ist das genau so und die Bodega Rey Fernando de Castilla ist in Jerez unbestritten das Exklusivste, was sich dort finden läßt. Auch architektonisch ist der Betrieb ein wunderschön erhaltenes Juwel - hier wird die Tradition der Solera bei Sherry und Brandy seit dem frühen 19. Jahrhundert praktiziert. Im Gegensatz zu den big player wird bei Fernando de Castilla noch sehr handwerklich produziert und die Mengen betragen nur ein Bruchteil dessen, was die großen Sherry-Bodegas ausstoßen. Außerordentlich ist der Aufwand, da in jedem Jahrgang zuerst auch mal teure neue Barriques verwendet werden, bevor die Sherry dann in die Solera gelangen bzw. der Brandy in die nicht mehr verwendeten Sherryfässer umgezogen wird. Bei den Sherry bildet die Classic Range die Basis, die aber schon erheblich länger gelagert sind als viele Premium-Sherry anderer Erzeuger. Unübertroffen, rar und große Handwerkskunst die Sherry der Antique-Klasse, die in Anbetracht ihres Alters, der Geschmackstiefe und der Exklusivität schon wieder geradezu preiswert sind.

### Bewertungen

94 Punkte

Guía Peñin

### Expertise

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>20</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Jerez</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Palomino</b>

### Vinifizierung

Die vollreifen, selektionierten Trauben werden entrappt und schonend gepresst. Aus 100kg Trauben werden nur 70 Liter Most gewonnen und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der alkoholischen Verstärkung reift der Palo Cortado anfänglich wie ein Fino unter dem Schleier der "Flor"-Hefe. Nach kurzer Zeit stoppt jedoch die Entwicklung der "Flor"-Schicht und der Kellermeister verstärkt den Wein um eine langsame Oxidation zu garantieren.

### Sensorik

dunkle Bernsteinfarbe, komplexe Aromen von Trockenfrüchten, mit Anklängen von Vanille und gerösteten Mandeln. Die Frische eines Amontillado mit der Fülle eines Oloroso.

### Passt gut zu

Aperitif, salzigen Knabbereien, Leberpasteten sowie kräftigen Käsesorten

### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

20 Jahre

### Tipp

Der Palo Cortado ist eine echte Seltenheit unter den Sherrys. Der perfekte Aperitif vereint die Frische und die Aromatik eines Amontillado mit der Fülle und dem weichen, langen Nachhall eines Oloroso.